

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember (POLIJE) merupakan salah satu perguruan tinggi negeri di Jawa Timur penyelenggara pendidikan vokasi. Pendidikan vokasi ini memiliki tujuan yaitu untuk membekali mahasiswa dengan ilmu pengetahuan serta teknologi sesuai bidangnya, sehingga mampu bersaing dalam ilmu pengetahuan serta mengaplikasikan teknologi yang telah didapatkan selama di bangku perkuliahan. Pendidikan yang diterapkan oleh Politeknik Negeri Jember mengedepankan keterampilan dan keahlian praktek sesuai dengan sistem penerapan pembelajaran yaitu 60% praktik dan 40% teori. Hal tersebut bertujuan agar lulusan Politeknik Negeri Jember yang memiliki kemampuan profesional sesuai bidangnya.

Mahasiswa lulusan Politeknik Negeri Jember diharapkan mampu menerapkan ilmu yang didapat secara profesional. Salah satu misi Politeknik Negeri Jember yaitu peningkatan kuantitas dan kualitas penelitian terapan dan pengabdian pada masyarakat, serta produk inovasi. Untuk mewujudkan hal tersebut, Politeknik Negeri Jember memiliki kegiatan ilmiah atau program yang berkualitas untuk mahasiswa. Salah satu bentuk program yang dilakukan adalah kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di industri atau instansi yang sesuai dengan bidang keilmuan yang diberikan khususnya Teknologi Industri Pangan. Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah salah satu kegiatan akademik yang dilakukan oleh mahasiswa dengan melakukan praktek kerja secara langsung pada instansi atau industry sesuai bidang keilmuannya. Kegiatan ini dikhususkan bagi mahasiswa semester 5 dan berlangsung selama 3 bulan. Praktik Kerja Lapangan ini merupakan persyaratan kelulusan bagi mahasiswa untuk memperoleh gelar Ahli Madya (Amd) di Polteknik Negeri Jember.

Perusahaan CV Beejay Seafoods merupakan salah satu tempat yang memberikan kesempatan mahasiswa Politeknik Negeri Jember untuk melakukan Praktik Kerja Lapangan (PKL) sesuai bidangnya. Keberadaan CV BeeJay Seafoods sebagai salah satu perusahaan pengolahan ikan dengan memiliki keunggulan tersendiri yaitu menggunakan daging ikan asli dan bukan surimi. Dalam proses produksinya perusahaan ini menjaga mutu dan kualitasnya dengan menerapkan

higiene sanitasi. Dalam produksinya perusahaan ini tidak hanya mengembangkan produk olahan ikan yang dipasarkan di Indonesia, tetapi juga berfokus pada produk ekspor berupa fillet ikan beku. Produk *value added product* (VAP) diinovasikan dari produk dengan nilai tambah karena terdapat bagian ikan dari tetelan proses fillet ikan sehingga digunakan untuk bahan baku produk VAP tanpa mengurangi kandungan gizi daging ikan itu sendiri.

Pemilihan perusahaan CV BeeJay Seafoods, Probolinggo sebagai tempat PKL didasarkan pada kesesuaian materi perkuliahan dan praktikum, seperti dalam bidang pengawasan mutu, higiene sanitasi, dan *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP). Mahasiswa yang melakukan kegiatan Praktik Kerja Lapangan di CV BeeJay Seafoods diberikan kesempatan oleh perusahaan untuk melakukan kegiatan bekerja seperti karyawan semestinya sehingga mahasiswa mendapatkan banyak pengalaman ketika terjun langsung ke lapangan. Selain itu mahasiswa juga mendapatkan pengetahuan khususnya tentang berbagai macam jenis olahan dari ikan dan pengetahuan tentang penggunaan bahan baku menjadi produk dengan memiliki keunggulan atau nilai tambah.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di CV BeeJay Seafoods memiliki tujuan umum sebagai berikut :

1. Meningkatkan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan atau industri pangan.
2. Persyaratan untuk menyelesaikan jenjang Diploma III Program Studi Teknologi Industri Pangan.
3. Mempersiapkan mental mahasiswa agar lebih profesional dan kompeten dalam menghadapi dunia kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di CV BeeJay Seafoods memiliki tujuan khusus sebagai berikut :

1. Mendapatkan pengetahuan mengenai berbagai macam produk olahan ikan di CV BeeJay Seafoods.
2. Mendapatkan pengetahuan dan keterampilan mengenai proses produksi tempura ikan kaka merah (*Lutjanus sp*) di CV BeeJay Seafoods.
3. Mendapatkan pengetahuan mengenai penerapan 7 Prinsip HACCP pada proses produksi tempura ikan kakap merah (*Lutjanus sp*) di CV BeeJay Seafoods.

1.2.3 Manfaat PKL

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di CV BeeJay Seafoods memiliki manfaat sebagai berikut :

1. Menambah wawasan dan pengetahuan mengenai proses produksi tempura ikan kakap merah (*Lutjanus sp*) di CV BeeJay Seafoods, Probolinggo.
2. Memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat dipergunakan sebagai bekal bagi mahasiswa saat terjun di dunia kerja.
3. Menjalin hubungan kemitraan antara mahasiswa, perguruan tinggi negeri, dan pihak industri CV BeeJay Seafoods, Probolinggo.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Waktu dan Tempat PKL

Kegiatan Praktik Lapangan (PKL) ini telah dilaksanakan pada tanggal 15 September 2021 sampai dengan tanggal 31 Desember 2021. Kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini dilaksanakan di CV BeeJay Seafoods yang beralamat di Jl Tanjung Tembaga Barat, Pelabuhan Mayangan, Kota Probolinggo Provinsi Jawa Timur. Waktu Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilakukan 5 hari yaitu hari Senin samai dengan hari Jumat dalam satu minggu selama 8 jam perhari-nya termasuk jam istirahat selama 1 jam.

1.3.2 Jadwal Kerja

Jadwal Kerja Praktek Kerja Lapangan (PKL) yang telah dilaksanakan di CV BeeJay Seafoods Probolinggo yaitu hari Senin sampai dengan hari Jumat, pada jam

kerja pukul 08.00-16.00 WIB. Jadwal kerja Praktik Kerja Lapangan (PKL) dapat dilihat pada tabel 1.1.

Tabel 1.1 Jadwal Kerja Praktik Kerja Lapangan

| NO | KEGIATAN | MINGGU | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|-------------------------------|--------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| 1. | Pengenalan Lokasi | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2. | Membuat Rencana Kerja | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3. | Tata laksana Produksi | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4. | Mencatat Kegiatan Sehari-hari | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5. | Diskusi dengan Pembimbing | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6. | Presentasi Hasil | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7. | Penyusunan Laporan | | | | | | | | | | | | | | | | |

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan praktek kerja lapang di CV BeeJay Seafoods sebagai berikut :

1. Observasi

Melakukan kegiatan pengamatan secara langsung untuk mengumpulkan data-data ketika proses produksi sedang berlangsung, ikut serta membantu kegiatan proses produksi tempura ikan kakap merah (*Lutjanus sp*), serta

memahami peraturan-peraturan yang ditetapkan di bagian produksi pada CV BeeJay Seafoods.

2. Wawancara

Kegiatan wawancara yaitu melakukan tanya jawab dengan narasumber terkait baik kepada manajer produksi, QC, karyawan, dan pihak-pihak lain yang dapat membantu memberikan informasi tentang proses produksi tempura ikan kakap merah (*Lutjanus sp*) di CV BeeJay Seafoods, Probolinggo.

3. Kerja Nyata

Kerja nyata dilakukan dengan membantu proses produksi secara langsung dengan bimbingan dan arahan karyawan atau staf CV BeeJay Seafoods, Probolinggo.

4. Studi Pustaka

Studi Pustaka dilakukan dengan cara mengkaji yang berkaitan dengan data-data yang telah didapatkan selama kegiatan observasi. Melengkapi data dengan literatur yang ada di berbagai sumber seperti internet, jurnal, buku, dan lain-lain.